

# วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม

## สารบัญ

### บทบรรณาธิการ

---

### บทความวิชาการ

---

1. การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเมตาโบลอมิกส์ในการศึกษาข้อมูลแบบแผนทางชีวโมเลกุลของน้ำนมและผลิตภัณฑ์นม 1  
(Application of Metabolomics Technology for Investigation of Biomolecular Profile of Milk and Dairy Products)
2. เนื้อมะม่วงสดตัดแต่ง: สรีรวิทยาและปัจจัยสำคัญที่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพ 17  
(Fresh-Cut Mango: Physiology and Critical Factors Affecting Quality)
3. อาหารกลมกล่อมด้วยโคคูมิ 35  
(Food Palatability with Kokumi)

### บทความวิจัย

---

1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียวเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นในพื้นที่จังหวัดสระแก้ว 48  
(Development of Sticky Rice in Bamboo for Value-added Local Agricultural Products in Sakaeo Province Area)
2. สภาวะที่เหมาะสมต่อการเลี้ยงสาหร่าย *Scenedesmus armatus* และฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของสารที่สกัด 59  
(Optimal Condition for Cultivation of *Scenedesmus Armatus* Cultivation and Antioxidant Activity of Its Extract)
3. ฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและฤทธิ์การยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียของสารสกัดจากหัวหอมและการประยุกต์ใช้ใต้น้ำผักและผลไม้ผสม 71  
(Antioxidant and Antibacterial Activities of Onion Extract and Applications in Mixed Fruit and Vegetable Juice)

### คำแนะนำสำหรับผู้เขียน

---

- คำแนะนำสำหรับผู้เขียนวารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม 84